平成２３年度 共同商品テスト

「電気ジャー炊飯器」

結果報告書

平成２３年１２月

横浜市消費生活総合センター

目　　次

テスト概要
１　目的‥‥‥

テスト概要

１　目的

米を主食とする日本人にとって、電気ジャー炊飯器（以下、炊飯器とする）は生活に欠かせない家電のひとつである。社団法人日本電機工業会によると、2010 年の炊飯器の出荷台数は約 690 万台で、毎年安定した需要がある。

炊飯器でおいしくご飯を炊くためには、高温で炊き上げることが必要なことから、従来からあるマイコン制御電気ヒーター加熱による炊飯器（以下、マイコン炊飯器とする）に比べ、高い火力で炊くことができるＩＨ（電磁誘導加熱）タイプの炊飯器（以下、ＩＨ炊飯器とする）が主流になっている。中でも、圧力をかけて加熱する圧力タイプの機種が増加傾向にある。さらに各社がこだわる多彩な内釜の出現で、10 万円前後の高級炊飯器も登場し話題になっている。

（独）国民生活センターによると、炊飯器の蒸気でやけどを負ったという事故が、2004 年 4 月から 10 年 3 月末までに全国で 177 件発生しているが、最近は蒸気の出ない炊飯器も販売されており注目されている。

そこで、電気ジャー炊飯器をテストの対象とし、炊飯方式や価格によって食味に違いがあるか、炊飯時の蒸気口付近の温度や使い勝手、掃除のしやすさなどについて調べることとした。テストを実施するにあたって、家庭における炊飯事情を事前にアンケート調査し、テスト内容の参考にした。また、テストは消費者団体、消費生活推進員の協力を得て実施した。

◆IH式
IHとは Induction Heating の略で、電磁誘導加熱方式のこと。炊飯器の底部・側面などに設けられたコイルに電流を流し、内鍋に渦電流を発生させることにより、内鍋自体を発熱させて炊飯・保温を行う。マイコン式に比べ、高い火力が得られる。
◆マイコン式
炊飯器の底部に設置された電熱ヒーターの熱を熱伝導によって内鍋に伝え、炊飯・保温を行う。

２　テスト対象銘柄

ＩＨ炊飯器の中で主流になりつつある圧力タイプから、蒸気が出ないタイプを１銘柄、メーカー希望小売価格が１０万円以上の高価格品１銘柄、高価格品と同じメーカーでメーカー希望小売価格が５万円未満のものを１銘柄とした。他に、圧力タイプではないが、インターネットや小売店で比較的人気の高かったＩＨ炊飯器の中から１銘柄、ＩＨ炊飯器とのタイプ間の違いを比較するためにマイコン炊飯器を１銘柄とし、合計４社５銘柄をテスト対象とした。（４ページ　資料１参照）

３　主なテスト条件

２０歳代～８０歳代の男女１４６名を対象に行ったアンケート（１６ページ資料３）によると、平均家族構成人数は3.2人で1回の炊飯量は平均３合だった。そこで炊飯器の容量は0.99～１Ｌのものとし、毎回３合を炊いてテストした。使用した米の品種はコシヒカリで、炊飯する水の量は各炊飯器の取扱説明書に従った。

４　参加人数

・横浜市消費者団体連絡会より７名、横浜市消費生活推進員より１８名が参加。

■ 参加者内訳

団体名	参加人数
横浜市消費者団体連絡会	７人
鶴見区	１人
中　区	３人
港南区	１０人
緑　区	１人
瀬谷区	３人
合　計	２５人

５　実施日程等

・共同で行うテスト作業は、各回約２時間で実施した。

■ 実施日程と参加人数

回	日　　付	内　　容	参加人数
第１回	９月２７日（火）	スケジュール説明・商品の仕様確認	８人
第２回	１０月１１日（火）	取扱説明書、表示について	１２人
第３回	１０月１８日（火）	新米を炊いてみよう	１２人
第４回	１０月２８日（金）	古米を炊いてみよう	１２人
第５回	１１月１５日（火）	無洗米、冷蔵・冷凍したご飯	１２人
第６回	１１月２９日（火）	早炊き、保温したご飯について	１５人
第７回	１２月１６日（金）	白米以外の炊飯メニューで炊いてみよう、結果のまとめ	１４人
参加者延べ人数			８５人

６　テスト結果の公表

・街頭キャンペーン、「よこはま くらしナビ ２月号」、当センターホームページなどで公表する。

資料１　銘柄一覧表

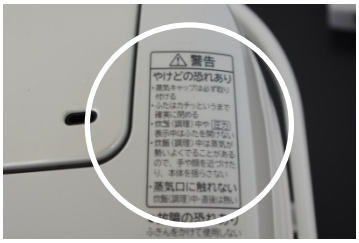
	①	②	③	④	⑤
本体					
炊飯方式	圧力IH	圧力IH	圧力IH	IH	マイコン
銘柄･品番	RZMX100J	NPSB10	NPHP10	SRSX101	RC10MFD
購入価格＊	26，880円	59，850円	20，895円	59，430円	7，245円
外形寸法 幅×奥行×高さ(cm)	25.8×37.8×23.6	29×42×22.5	25×36×20	26.5×32.9×23.1	25.5×32.8×21.5
質量	約5.7kg	約7.0kg	約4.7kg	6.2kg	3.3kg
白米の炊飯容量	0.09L～1.0L （0.5合～5.5合）	0.09L～1.0L （0.5合～5.5合）	0.09L～1.0L （0.5合～5.5合）	0.09L～1.0L （0.5合～5.5合）	最大1.0L （約1～5.5合）
標準炊飯時間(分) 白米、ふつう、3合	36～60	約50～55	約50～60	44	45～55
エコ炊飯時の炊飯時間(分)	―	約50～60	約55～65	34	―
早炊き時の炊飯時間(分)	25～50	約27～35	約24～35	20～32	35～45
予約機能の有無	有り	有り	有り	有り	有り
最大保温時間 上段：低め保温 下段：高め保温	24H 12H	24H 12H	24H 12H	24H	12H
内釜での洗米	可	可	可	可	可
メニューの数 （本体表示）	炊飯　10 調理　5	23	10	12	炊飯　4 調理　4
白米の炊きわけ	ふつう、極上	しゃっきり、ややしゃっきり、ふつう、ややもちもち、もちもち	ふつう、しゃっきり	ふつう、かため、やわらか	―
炊飯時消費電力	1400W	1330W	1230W	1210W	610W
1回当たりの炊飯時消費電力量	140.1Wh	エコ炊飯時　140Wh 白米ふつう　258Wh	エコ炊飯時　138Wh 白米ふつう　208Wh	エコ炊飯時　176Wh 白米ふつう　280Wh	179Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	16.85Wh	13.8Wh	14.1Wh	13.8Wh	16.5Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.66Wh	0.98Wh	1.09Wh	0.13Wh	0.94Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.61Wh	0.88Wh	0.95Wh	0.10Wh	0.74Wh
特徴 うたい文句など （ホームページ、取扱説明書、梱包箱等に書かれているもの）	圧力＆スチームでうまい･はやい、蒸気カット、蒸気リサイクル、極上炊き、大火力黒厚鉄釜、スチーム24時間保温、取扱説明書･料理集･上手な使い方DVD付き調理メニュー（煮込み、雑炊、蒸し、温泉卵、ケーキ）	お米の粘りを生み出す「パワー圧力」、ごはんの甘み成分約45%アップ「プラチナナノ粒子」、わが家好みの食感が選べる「7段圧力」、蒸気を約80%抑える「蒸気セーブメニュー」、消費電力を抑える「エコ炊飯」、極め羽釜、極め炊き	圧力IH、1.15気圧104℃がおいしさの決め手、極め炊き、「熟成炊き」メニュー、釜全体に熱が伝わる「黒まる厚釜」、文字が見やすい、オレンジくっきり液晶、「エコ炊飯」メニュー	一粒一粒大きくふっくら「200℃スチーム」、銀シャリ竈炊き、6段全面IH＆遠赤大火力竈釜、スチーム自動コントロール、かたさの選択ができる（ふつう、かため、やわらかい）、保温ごはんもおいしい	強火を逃がさず、ふっくら炊き上げる「ダイヤモンド銅コート釜」、保温釜で手軽に作れる「調理コース」、つゆ付きを抑えておいしく保温「つゆ防止保温ダブルヒーター（銅＆蓋）」、お料理メニュー（パン発酵、焼き、温泉卵、豆腐）

＊購入価格は平成 23 年 9 月現在。

テスト結果

１　表示等

１）本体

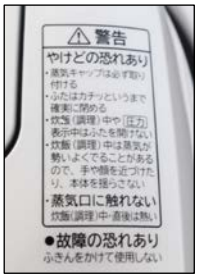


・５銘柄とも蒸気口付近と側面に安全上の警告ラベルがあった（右写真）。

・①②③は圧力式炊飯器であり、消費生活用製品安全法の特定製品「家庭用圧力なべ及び圧力がま」に指定される商品のため、基準に適合していることを示す「ＰＳＣマーク」と「ＳＧマーク」が付いていた。

２）取扱説明書等

・取扱説明書をみると、いずれもまず「安全上の注意」が記載されていた。特に①②③は圧力式のため、表紙に「圧力ＩＨ炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。」という記載があった。「ＰＳＣマーク」と「ＳＧマーク」も記載されていた。



・全ての取扱説明書の中に、炊飯器を使った調理メニューが記載されていた。特に②④はフルカラーで紹介されているためイメージが伝わりやすい。①にはレシピが４２種類載っており、取扱説明書のほかに、使い方やレシピを紹介したＤＶＤも添付されていた。

・①はカラー４ページの「簡単ご使用ガイド」が別添されており、主な使用方法や注意事項、部品の取扱方法等が記載されていた。炊飯器のそばに置いておき、いつでも確認できるようになっていて便利である。

２　各炊飯器で炊いたときのご飯の特徴

１）新米と古米を炊いたとき

新米と古米を各炊飯器で炊いてみたときのご飯の特徴について調べてみた。また、各炊飯器の取扱説明書によると、炊飯時間に米の浸水時間も含んでいるため浸水する必要はないということだったので、洗米後すぐに炊飯したご飯と３０分浸水して炊いたご飯のおいしさについて、新米と古米を使って調べてみた。

ご飯のおいしさは、米が吸った水分量とも関係があるため、炊き上がったご飯の重量を量り、炊きあがり倍率（ご飯の重量÷米の重量）を調べた。（６ページ　表１参照）

①ご飯のおいしさ

新米、古米とも比較的「やわらかい」と評価されたのは①③⑤であり、やわらかめのご飯を好む人からの評価が高かった。②は弾力のあるもちもちとした食感になるが、その食感をかたいと感じる人もいた。④もどちらかというと弾力のある食感になるので、そのような炊き上がりを好む人からの評価が高かった。また、④は炊き上がり直後より少し時間が経った方がご飯のやわらかさが増し、おいしくなるという意見があった。

②炊き上がり倍率（浸水しない場合と浸水した場合）

炊飯前に浸水せずに炊いた場合と浸水した場合の炊き上がり倍率を比べてみたところ、浸水してもしなくてもそれほど大きな差がなかった。ただし、古米については、３０分浸水した方が、ご飯がやわらかくなったと感じた人が多かった。

表1．新米を炊飯したときと古米を炊飯したときのごはんの特徴

No.	新米							古米						
	炊き上がり倍率		食味テスト結果					炊き上がり倍率		食味テスト結果				
	浸水無し	浸水30分	外観	香り	粘り	硬さ	おいしさ	浸水無し	浸水30分	外観	香り	粘り	硬さ	おいしさ
①	2.29	2.29	A	B	B	やわらかい	B	2.26	2.29	B	B	B	やわらかい	B
②	2.22	2.22	A	B	A	ふつう	A	2.18	2.19	B	B	B	ふつう	B
③	2.20	2.24	A	B	B	やわらかい	B	2.22	2.27	C	B	B	やわらかい	B
④	2.17	2.21	A	B	B	ふつう	B	2.19	2.25	C	C	B	ふつう	B
⑤	2.18	2.18	A	B	B	ふつう	B	2.26	2.26	C	B	B	ふつう	B

評価記号　A:平均的水準より優れている　B:平均的水準である　C:平均的水準を下回っている
モニター:男性 1 名　女性 13 名　合計 14 名、平均年齢 58.4 歳

２）無洗米を炊いたときのおいしさの比較

事前に実施したアンケート（１５ページ　資料３）によると約２割の人が無洗米を使用している。今回テストした全ての機種で無洗米モードが搭載されていたことから、無洗米を炊いたときのおいしさについても検証した。

①②③は白米用と無洗米用の２種類の計量カップが付属されている。そこで、①②③は無洗米専用の計量カップで米を計り、④⑤は付属の計量カップを使って、すべて無洗米モードに設定して炊飯した。ご飯の炊き分けができるタイプ(①②③④)は「ふつう」モードに設定した。

食味評価の結果は表２のとおりで、いずれの機種でもおいしく炊くことができた。

表2. 無洗米で炊いたときのご飯のおいしさ

	炊き上がり倍率	外観	香り	粘り	硬さ	おいしさ
①	2.38	A	B	B	やわらかい	A
②	2.13	A	B	B	ふつう	A
③	2.20	A	B	B	ふつう	A
④	2.25	A	B	B	ふつう	A
⑤	2.33	A	B	B	ふつう	B

評価記号　A:平均的水準より優れている　B:平均的水準である　C:平均的水準を下回っている
モニター:男性1名　女性 13 名　合計 14 名、平均年齢 58.4 歳

３）エコ炊飯

②③④は「エコ炊飯」が工場出荷時の炊飯メニューとして設定されている。取扱説明書によると、「エコ炊飯」とは「消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます(②③)」「少ない電力量で炊き上げます(④)」とある。また、少しかために炊き上がる、という記載があることから、炊飯１回あたりの消費電力量とご飯の硬さについて比較してみた。その結果、表３のとおりエコ炊飯で炊いたときの方が、ふつうモードで炊いたときに比べて炊飯時間も消費電力量も少なくなった。ご飯の硬さについては、エコ炊飯の方が硬めに炊きあがることがわかった。

表3. エコ炊飯で炊いたときとふつうモードで炊いたときの比較

炊飯モード	白米･ふつう				白米･エコ炊飯			
No.	炊飯時間	消費電力	炊き上がり倍率	硬さ	炊飯時間	消費電力	炊き上がり倍率	硬さ
②	56分	241Wh	2.18	ふつう	49分	140Wh	2.15	かたい
③	55分	190Wh	2.23	ふつう	53分	126Wh	2.04	かたい
④	55分	192Wh	2.25	ふつう	35分	171Wh	2.14	かたい
炊飯条件	室温:24.1℃　水温:18.9℃				室温25.2℃　水温:22.0℃			

モニター:女性 11 名、平均年齢 47.5 歳

３　異なる水質の水で炊いたときの食味評価

事前に行ったアンケート（資料３）によると、炊飯のときに水道水を使う人が５４％、浄水器を通した水を使う人が３９％、ミネラルウォーターを使う人が６％だった。

取扱説明書には、アルカリ度の強い水（ｐＨ９以上）を使用すると黄変したり、べたつきやすくなり、硬度の高い水（海外のミネラルウォーターなど）で炊飯すると、ご飯がパサついたり、硬くなると書かれている。

そこで、硬度成分（カルシウム、マグネシウム）を低減させた浄水（軟水）と水道水、硬度の高いミネラルウォーターを使って炊いたご飯について比べてみた。

浄水（軟水）で炊いたご飯と水道水で炊いたご飯とでは、おいしさにそれほどの差はなかったが、浄水（軟水）で炊いたご飯の方が、お米に水分が十分に吸水されているようになり、ほとんど雑味を感じなかった。硬度の高いミネラルウォーターで炊いたご飯は、全体的に黄みがかり、甘味が少なく、食後に苦味を感じた（表４参照）。

表4. 異なる水質の水で炊いたときのご飯のおいしさ

No.	浄水器（軟水）					水道水					硬度の高いミネラルウォーター				
	外観	香り	粘り	硬さ	おいしさ	外観	香り	粘り	硬さ	おいしさ	外観	香り	粘り	硬さ	おいしさ
①	B	B	B	ふつう	B	B	B	B	ふつう	B	C	B	C	かたい	C
②	B	B	B	かたい	A	B	B	A	ふつう	A	B	B	B	かたい	B
③	B	B	B	やわらかい	B	B	B	B	やわらかい	B	C	B	C	やわらかい	C
④	A	B	B	かたい	A	B	B	B	かたい	A	C	B	B	ふつう	C
⑤	B	B	B	ふつう	C	B	B	B	ふつう	B	C	B	C	やわらかい	C

評価記号　A：平均的水準より優れている　B：平均的水準である　C：平均的水準を下回っている
モニター：男性3名　女性 11 名　合計14名、平均年齢 50.1 歳
使用した浄水器は、パナソニック製「TK-CS30」で、硬度は約8mg/L。
ミネラルウォーターは硬度約 1468mg/L, PH値 7.4。水道水の残留塩素は 0.01ppm。

４　蒸気口付近の温度

炊飯時の蒸気口付近の温度を調べた。どの機種もスタートボタンを押してから２０分後くらいから蒸気が出始め、蒸気が出ている時間は、およそ１０～２０分だった。①は蒸気が出ないタイプで、蒸気口付近の温度は、最高で３１．８℃だった。炊飯中は蒸気口付近より側面の方が熱く感じるが、そのときの温度は約４０℃であり、触ってもやけどをする感じはなかった。その他の炊飯器の蒸気口付近の温度は約１００℃となり、触ると危険なため注意が必要である。

５　１回の炊飯に要する時間と消費電力量の比較

各炊飯モードで炊飯したときの所要時間と消費電力量について調べてみた。その結果、消費電力量が少なかったのは①と⑤である。特に①はＩＨ式にもかかわらず、マイコン式の⑤より少ない消費電力量だった。

【ふつうモードと早炊きモードの比較】

炊飯時間と消費電力量には相関がなく、炊飯時間が短いからといって、消費電力量が少なくなるわけではないことがわかった。

【エコ炊飯】

②③④のエコ炊飯で炊いたときの炊飯時間は、ふつうモードで炊いたときとほとんど変わらないが、消費電力量は少なかった。（表５参照）

表5.　各炊飯モードの炊飯時間と消費電力の比較

	白米･ふつう			白米･エコ炊飯		
	炊飯時間	消費電力量	電気料金	炊飯時間	消費電力量	電気料金
①	37分	135Wh	3.11円	―	―	―
②	56分	241Wh	5.54円	49分	140Wh	3.22円
③	55分	190Wh	4.37円	53分	126Wh	2.90円
④	55分	192Wh	4.52円	35分	171Wh	3.93円
⑤	46分	161Wh	3.70円	―	―	―
炊飯条件	室温：24.1℃　水温：18.9℃			室温：25.2℃　水温：22.0℃		
	白米･早炊き			無洗米･ふつう		
	炊飯時間	消費電力量	電気料金	炊飯時間	消費電力量	電気料金
①	26分	139Wh	3.20円	44分	169Wh	3.89円
②	30分	226Wh	5.20円	54分	224Wh	5.15円
③	32分	184Wh	4.23円	57分	183Wh	4.21円
④	24分	198Wh	4.55円	45分	262Wh	6.03円
⑤	38分	159Wh	3.66円	52分	170Wh	3.91円
炊飯条件	室温：24.8℃　水温：20.0℃			室温：25.6℃　水温：23.5℃		

＊電気料金は、電力量料金単価23円/1kWhとして算出

６　保温、冷蔵および冷凍保存したご飯のおいしさについて

節電意識の高まりもあり、炊飯器で長時間保温するより、冷蔵庫や冷凍庫で保存後、電子レンジで温めなおす人が増えている。事前アンケートでも、炊飯器の保温機能を使う人は半数以下で、保温時間は１時間という回答が一番多かった（平均４時間)。

保温を行う場合、保温温度によってご飯の状態が変化する。保温温度が６０℃以下になると雑菌の繁殖による腐敗が起こりやすくなるため、以前の炊飯器では腐敗防止のため、７０℃程度で保温することが多かった。しかし、７０℃程度で保温し続けると、ご飯が乾燥して硬くなり、次第に黄ばんでしまう。このため最近の炊飯器は、６０℃程度の低温で保温しながら、数時間おきに温度を上げるなどの工夫で、雑菌の発生やご飯の劣化（乾燥・変色）を抑えている。長時間保温してもおいしいとうたっている機種が増えてきていることから、長時間保温したときと冷蔵・冷凍して保存したご飯について調べてみた。

１）１２時間保温、２４時間冷蔵、冷凍したご飯の比較

同じメーカーの高価格品と低価格品である②③の炊飯器を使用し、外観や香り、おいしさについて比較してみたところ、冷凍庫で保存し電子レンジで温め直したご飯が一番おいしかった（表６参照)。

表6. 12 時間保温後、24 時間冷蔵･冷凍後に温め直したご飯のおいしさ

No.	保存方法	外観	香り	おいしさ
②	12 時間保温	B	B	B
	24 時間冷蔵	B	B	B
	24 時間冷凍	B	B	A
③	12 時間保温	B	B	B
	24 時間冷蔵	B	B	B
	24 時間冷凍	A	B	A

評価記号　A:平均的水準より優れている　B:平均的水準にある　C:平均的水準を下回っている
モニター:男性1名　女性13名　合計14名、平均年齢58. 4歳

２）２４時間保温後のご飯

①②③④は「保温は２４時間以内で」という記載があったので、２４時間保温した後、ご飯の外観、香り、おいしさについて調べてみた。

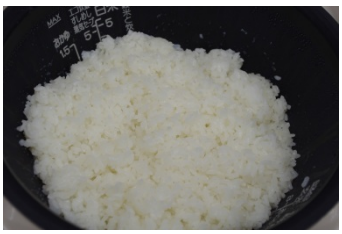
外観については、すべての機種でうっすらと変色が見られ、つやがなくなっていたが、それほど大きな変化は無かった。

香りについては、①④でプラスチックやゴムのような臭いがしたが、どの機種もそれほど気にならない程度の臭いだった。

いずれの機種も、全体的にご飯の粒がふやけたようになり、炊飯直後に比べれば味は落ちるが、パサつきなどは無く、思っていたほどの劣化はなかった。また機種による違いもほとんど見られなかった。

（写真１　参照）

写真1　炊飯直後、5時間保温後、24時間保温後の様子

	炊飯直後	5時間保温後	24時間保温後
①			
②			
③			
④			
状態	炊き上がり後、ご飯をほぐした状態	お釜のふちに、水分が付いて少しふやけているご飯が見られる。若干、保温臭がある。	全体的にご飯粒がふくらみ、炊き上がり直後に比べて、うっすらと変色が見られる。

７　使いやすさ、お手入れなど

【操作部分】

・①②③④はパネル操作部分がわかりやすく、メニューを選びやすい。特に③は液晶画面がオレンジ色で、文字がくっきりと見やすかった。

・⑤には操作部分に点字表示があった。①②③は炊飯開始と終了でメロディー音(ブザー音)を変えていたり、「炊飯/再加熱」「とりけし」「切」ボタンに凸マークが付いていたりして、目の不自由な方への配慮がされていた。

・④は操作ボタンを押したときや、炊き上がりなどを音声で知らせてくれるので誰にでも分かりやすい。

・⑤の操作部分は良く使う機能のボタンのみでシンプルだが、早炊きモードで炊きたい場合は炊飯キーを２回押す、保温にしたい場合は炊飯キーを３回押すなどの操作が本体に書かれていないので少々不便である。また、操作部分が本体前面にあるので、下方に置くとかがまないと操作部分が見えなくなり操作しにくい。

・④は開閉ボタンが本体前面にあるため、使い初めのうちは本体上部の蒸気ふたを開閉ボタンと間違えやすい。

【炊飯時】

・いずれの機種も内釜での洗米が可能で、事前に米を水につけておかなくても炊けるのはとても便利である。

・①は蒸気がほとんど出ないので、小さい子どもがいる家庭や、周囲の壁、キャビネット等を蒸気で傷めたくない家庭に向いている。

・②は炊飯している間中、圧力がかかるときの「ブーン、ジー」などの音が他の炊飯器に比べて大きく、多少気になる。

・①②③④はスタート時に炊き上がりまでの残り時間を表示するので、炊き上がり時刻の目安がわかって便利である。⑤は残り時間が１３分にならないと表示されない。

【炊飯後】

・②の内釜は口径が広く浅い形状になっていて、ご飯をよそいやすい。

・③は炊き上がった後も圧力が残っていて蓋の開閉がしづらい。

・炊き上がり後は、水分を均一にするために、すぐにほぐす必要があるが、②はご飯をほぐし忘れているとブザー音で知らせてくれるので便利である。

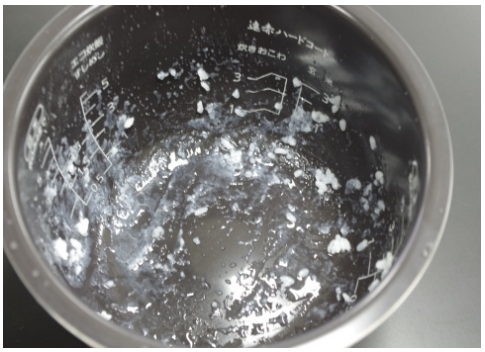
【本体】

・②は内釜だけで約１ｋｇあり、全体の本体重量は約７ｋｇで少し重たく感じる。奥行きも深く、全体的に大きいため、置き場所を考慮する必要がある。取扱説明書を確認すると、②③には「荷重強度は１５ｋｇ以上のものをお使いください」、⑤には「荷重強度は１０ｋｇ以上のものをお使いください」などの記載があった。

・④は洗練されたデザインでおしゃれだという意見が多かった。

３）お手入れ

・①②③④は毎回取り外して洗わなければならない部品が多くて面倒だが、汚れが付着しやすい蒸気口の部品も分解して洗えるようになっているので清潔さを保つことができる。



・ほとんどの機種では、お釜についたご飯粒は簡単に取れたが、④はご飯がお釜に付着し、しばらく水に浸けておいてもなかなか取れず、洗いづらかった（右写真）。

・①②③④は本体底面にある吸排気口を、月に１回程度、掃除機などでほこりやごみを取り除く必要がある。

消費者へのアドバイス

１　高価格品は米粒がしっかりとした食感になるが好みが分かれる

炊飯器を購入する際に注目する点について聞いたところ、「購入時の価格」が一番多く、次に「ご飯のおいしさ」だった（資料２）。

資料2
炊飯器を購入する際に注目する点は何ですか？（複数回答あり）

購入時の価格	23
炊いたご飯のおいしさ	21
手入れのしやすさ	20
操作のしやすさ	15
本体の大きさ	12
省エネ･エコモード	9
保温したときのご飯のおいしさ	9
デザイン	9
炊飯所要時間	8
本体の重さ	7
蒸気が少ない	6
内釜の重さ	6
持ち運びのしやすさ	4
表示のわかりやすさ	2
炊飯メニューの多さ	2
炊飯以外のメニューの多さ	1
蒸気が出ない	1
1回あたりの電気料金	1
タイマー機能	1

（回答：20歳代～80歳代男女24名）

今回のテストで５機種を比べた限りでは、粘りや香りについてはほとんど差が見られず、各人の好みの食感に炊き上がる炊飯器の評価が高くなる傾向がみられた。お米の吸水の目安となる炊き上がり倍率はいずれも 2.20 前後であったが（表７）、若干数値が高い①③⑤はやわらかめに、②④は硬めの食感になる。②④のような高価格品ほど、お米のひと粒ひと粒がしっかりとした弾力のあるご飯に炊き上がる傾向が見られ、おいしいと評価する人も多かったが、モニターの年齢が高くなるほど、その弾力が硬いと感じる人が増えた。やわらかめの食感を好む人からはＩＨ炊飯器の低価格品やマイコン炊飯器でもおいしいという評価だったので、こだわりがそれほどなければ、予算内で買えるもので十分だろう。店舗によっては試食を行っているところもあるので、試食ができる場合は、食べ比べた上で検討すると良いだろう。

表7. 平均炊き上がり倍率

①	②	③	④	⑤
2.30	2.17	2.22	2.19	2.22

２　消費電力を抑えたいならエコ炊飯が効果的

消費電力から経済性を考えると、エコ炊飯ができる機種は経済的だと思われる。エコ炊飯の機能は無いが、①のように消費電力量が少ない機種もあるので、比べてみるのもよいだろう。

また、保温時の消費電力量は、８～１２時間程度で炊飯１回あたりの消費電力量に匹敵する。保温時、タイマー予約時、待機時の１時間当たりの消費電力量は、機種によって若干異なるので、取扱説明書等で確認し、目安として活用するようにすれば、消費電力量を抑えることも可能だろう。

３　圧力式炊飯器は取り扱いに注意して！

（独）国民生活センターの全国消費生活情報ネットワーク・システム(PIO-NET)のデータによると、「炊飯中に蓋の開閉ボタンを押した。そのときは加圧中で蓋は開かなかったが、直後に突然大きな音がして蓋が開き、米、熱湯が散乱して火傷した」など、圧力式炊飯器の誤った使用による事故が見受けられる。

圧力式炊飯器は、消費生活用製品安全法の特定製品「家庭用圧力なべ及び圧力がま」に指定される商品で、安全上の注意に従わずに使用すると、思わぬ危害・危険を引き起こす恐れがある。市販本などで紹介されている炊飯器を使ったレシピの中には、圧力式炊飯器の使用上の禁止事項に該当する記述もあることから、取扱説明書・料理集に書かれている警告表示や注意表示を守って、正しく使用する必要がある。

４　炊飯に使用する水は、水道水で十分

残留塩素の比較的高い水道水で炊飯しても、ご飯のおいしさには影響が無かった。炊飯過程において塩素は揮発するので、塩素臭だけ気になるのであれば、あえて浄水器を通した水を使わなくてもよいだろう。ミネラルウォーターを使う場合は、硬度の低い水（軟水）を使用したほうが良い。

５　購入する前に設置場所の確認を忘れずに！

①②④は本体重量が５ｋｇ以上あり、意外と重たく感じた。米と水を入れると、さらに１～２ｋｇ重たくなる。炊飯器を移動させて使用することもあるので、購入する前に重さを確認した方が良い。また、スライド式テーブルに置いて使用する場合は、テーブルが破損するおそれがあるため、スライド式テーブルの荷重強度が十分かどうか確認する必要がある。小さい子どもがいる家庭では、蒸気口に触れない場所に置くか、蒸気の出ないタイプの炊飯器を選ぶと良いだろう。

６　故障を防ぐために、こまめにお手入れを！

蒸気口付近や内蓋、センサー部等に米粒や汚れなどが付着したまま使用すると、思わぬ故障や事故の原因になるので、使用する度にきちんと洗うようにしたほうが良い。また、本体底の吸排気口も定期的に点検し、ほこりなどが付着しないように注意する必要がある。

資料3　炊飯および炊飯器に関するアンケート

実施日　　2011年　8月20日、30日、9月27日
回収枚数　146枚

◆住まい　　無記入1

鶴見	神奈川	西	中	南	港南	保土谷	旭	磯子	金沢
	1		2	6	40		1	72	5
港北	緑	青葉	都筑	戸塚	栄	泉	瀬谷	市内合計	市外
2			1	4		2	2	138	7

【市外内訳】
藤沢市2、横須賀市1、鎌倉市1、高座郡寒川町1、千葉県四街道市1、東京都品川区1

◆家族人数

1人	2人	3人	4人	5人	6人	無記入	
10	27	39	47	8	3	12	146

平均　3．2人

◆お使いの炊飯道具は？（複数回答有り）

電気炊飯器	ガス炊飯器	鍋類	無記入	
126	6	17	2	

1　ご飯を炊く頻度（複数回答有り）

2日に1回	**1日1回**	1日2回	その他	
27	**86**	24	13	150

その他：3～4日に1回（9）、1日3回（1）、4～5日に1回（1）、1週間に1回（1）

2　1度に炊飯する量（合）（複数回答有り）　　平均　3合

1合	1．5合	2合	2．5合	3合	4合	5合	6合	7合	8合	無記入
5	5	50	3	46	19	16	2	1	1	5

3　炊飯のときに使う水

水道水	浄水器を通した水道水	ミネラルウォーター	その他	
79	57	9	1	146

4　主に購入する米は？（複数回答有り）

精米	玄米	無洗米	無記入	
108	13	33	5	159

5　お米を研ぐときに使う道具

内釜	ボウル	米とぎ器	泡立て器	その他	無記入	
97	43	5	2	3	2	152

その他：無洗米のときはザル、無洗米なので研がない

6　タイマー機能

毎日	ほとんど毎日	たまに	ほとんど使わない	使ったことがない・機能がない	無記入	
27	41	29	32	16	1	146

7　早炊き機能

毎日	ほとんど毎日	たまに	ほとんど使わない	使ったことがない・機能がない	無記入	
9	13	61	42	20	1	146

8　保温機能

毎日	ほとんど毎日	たまに	ほとんど使わない	使ったことがない･機能がない	無記入	
19	30	15	57	24	1	146

＊平均保温時間　　平均　4時間

0.5H	1H	2H	3H	4H	5H	6H	8H	12H	
4	8	6	7	2	7	4	3	5	46

9　おいしさの要素

	あまり重要ではない	⟺	どちらでもない	⟺	とても重要	無記入		
炊飯器	7	5	30	36	57	11	146	3位
米	6	1	16	31	84	8	146	1位
水	8	2	33	44	50	9	146	2位
研ぎ方	6	3	41	37	45	14	146	4位

10　炊飯器を白米炊飯以外の用途で使用するか

玄米	おかゆ	ケーキ	パン発酵	その他	白米のみ	
18	17	13	0	12	73	133

その他：炊き込みご飯、ピラフ、もち米料理、シチュー、煮込み料理

11　炊飯器を使用していて困ったことなど

・蒸気に子どもが触ろうとしてやけどをしそうになったことがある（3）
・時間が経つと嫌な臭いがする。
・保温機能を利用していると、ごはんのふちがカチカチになる。
・掃除の仕方がわからない。
・焦げ付き。掃除がしにくい（内釜を入れる内部の掃除）
・蒸気口の掃除が大変。
・蒸気が出る部分が汚れる。内釜のみ痛みが激しく、取り替えるのも、買い換えるのも同じ値段。
・内蓋のパッキンにお米（炊き上がったもの）がくっついてしまい汚れてしまう。
・炊飯器が洗いにくく、汚れがきれいに取れない。
・内釜の金属がはがれることが、どのメーカーの炊飯器でもある。
・よくないのはわかっていてもつい内釜で米とぎをしてしまい、いつの間にかボロボロになってきました。
・壊れてくると、ご飯が硬くパサパサになってきたことがある。
・予約ができなくて食べようとしたときナマ米だった。
・炊飯器を買い換えても、ガスでお鍋で炊いたご飯の方がおいしい（炊飯器は便利だけど）。
・水滴でごはんが部分的にべちゃべちゃになった。
・炊飯器を置いているキッチンカウンターの天井部の壁に蒸気があたり困っている。
・時間がかかる。厚手の鍋で炊けば１５分ほどで炊ける。
・保温を続けていると、ご飯のかけらが硬くなり歯に悪い。
・炊飯器の容量が小さいので、ほんの１～２時間の保温でも表面が硬くなってしまう。
・釜の中に放置すると半日でも臭うようになる。
・外釜についている蓋の器具が扱いにくい。
・早炊き機能を使用しているのに時間がかかる。